

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № ____ от _____
Председатель методического совета

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Игарский
Многопрофильный техникум»
Андреева М.А. _____

« ____ » _____ 2015 г.

**Рабочая программа профессионального модуля
Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных
изделий, яиц, творога, теста**

г. Игарка
2015г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** по укрупненной группе профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум» (далее – КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»)

Разработчики:

Лукиянова Надежда Александровна - преподаватель специальных дисциплин, старший мастер КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Леонович Ирина Ивановна - преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Шубина Алена Николаевна - методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании Методического совета КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» протокол № 13 от «10» мая 2015 года

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № _____ от
« ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** по укрупненной группе профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

производить подготовку круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога к тепловой обработке, приготовления блюд из данных продуктов и теста, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

Уровень образования - основное общее, среднее (полное) общее.

Опыта работы не требуется

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 194 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 74 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;
учебной и производственной практики – 120 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности производить подготовку круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога к тепловой обработке, приготовления блюд из данных продуктов и теста в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: подготовки сырья для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья;</p> <p>знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке сырья; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>
ПК 2	<p>иметь практический опыт: приготовления простых блюд из круп и риса, бобовых и кукурузы;</p> <p>уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп и риса, бобовых и кукурузы;</p> <p>знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп и риса, бобовых и кукурузы; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству</p>

	<p>готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>
ПК 3	<p>иметь практический опыт: приготовления простых блюд из макаронных изделий; уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий; готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий; знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов макаронных изделий; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>
ПК 4	<p>иметь практический опыт: приготовления простых блюд из яиц и творога; уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров из яиц и творога; готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц и творога; знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов молочных и жировых продуктов, яиц и творога; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из яиц и творога; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>
ПК 5	<p>иметь практический опыт: приготовления мучных блюд из теста с фаршем; уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных блюд и из теста с фаршем;</p>

	<p>готовить и оформлять мучные блюда из теста с фаршем;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов молочных и жировых продуктов, муки;</p> <p>температурный режим и правила приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1	Раздел 1. Технологический процесс подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	16	7	2	3	6	-
ПК 2	Раздел 2. Технологический процесс приготовления и оформления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы	62	16	7	4	30	12
ПК 3	Технологический процесс приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий	32	9	5	5	12	6
ПК 4	Технологический процесс приготовления и оформления простых блюд и гарниров из яиц и творога	30	8	4	4	12	6
ПК 5	Технологический процесс приготовления и оформления мучных блюд из теста с фаршем	54	14	7	4	24	12
	Производственная практика, часов	36	-				36
	Всего:	194	54	25	20	84	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Технологический процесс подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	<p>Иметь практический опыт: подготовки сырья для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья;</p> <p>знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов.</p>	16	
МДК 02.01. . Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		10	
<p>Тема 1.1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки сырья. Правила личной гигиены повара.</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса подготовки круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Правила личной гигиены повара</p> <p>Практические занятия не предусмотрены</p>	1	
<p>Тема 1.2. Обработка сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Товароведная характеристика сырья</p> <p>2. Технологический процесс подготовки к тепловой обработке круп, бобовых и муки и других продуктов</p> <p>3. Технологический процесс. обработки яиц. Подготовка продуктов для замеса теста</p> <p>Лабораторно-практические занятия</p> <p>1. Обработка и яиц</p> <p>2. Подготовка жиров, молока, муки, круп, бобовых</p>	4	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.			

Примерная тематика заданий		3	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление конспекта по теме: «Товароведная характеристика муки и макаронных изделий», «Товароведная характеристика молока и молочных продуктов»			
Учебная практика Виды работ: подготовка к использованию яиц, молочных и жировых продуктов, круп, бобовых		6	
Раздел ПМ 2. Технологический процесс приготовления и оформление каш и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы	Иметь практический опыт: приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых; уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп и бобовых; знать: температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи основных блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	50	
МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		20	
Тема 2.1. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы	Содержание 1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и реализации готовых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы.	1	2
	Практические работы не предусмотрены		
Тема 2.2. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы	Содержание 1. Организация рабочего места и техническое оснащение процесса приготовления блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы. Безопасные условия эксплуатации технологического теплового оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы	1	2,3
	2. Контрольная работа	1	
	Практические занятия: подобрать оборудование, посуду, инвентарь для	1	

	организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы		
Тема 2.3. Приготовление каш, блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы	Содержание	5	2,3
	1. Расчет количества воды для варки каш		
	2. Приготовление каш.		
	3. Простые и основные блюда и гарниры из круп и риса		
	4. Простые и основные блюда из бобовых и кукурузы		
Лабораторная работа: приготовление блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы.	5		
Тема 2.4. Оценка качества готовых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы, их реализация.	Содержание	1	2,3
	1. Требования к качеству готовых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы. Правила проведения бракеража готовых блюд из круп и риса, бобовых и кукурузы.. Организация рабочего места по отпуску блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы Выбор режимов и условий хранения готовых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы в зависимости от способа реализации		
	Практические занятия: проведение бракеража готовых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы. Подобрать посуду для отпуски, выбрать условия и режим хранения	1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. . Примерная тематика заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических занятий, отчетов и подготовка к их защите. Подборка интересных рецептов и рецептов блюд забытой русской кухни из круп, бобовых и кукурузы		4	
Учебная практика Виды работ. Составление технологической карты, оформление отчета по практике и проведение его защиты. Приготовление и отпуск каш вязких, рассыпчатых и жидких. Приготовление и отпуск блюд из каш. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из риса. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из бобовых и кукурузы		30	
Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	Иметь практический опыт: приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий; уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий;	26	

	знать: температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи основных блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		14	
Тема 3.1. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий	Содержание	1	
	1 Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления простых блюд из макаронных изделий. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и реализации готовых блюд из макаронных изделий		2
	Практические работы не предусмотрены		
Тема 3.2. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий	Содержание	1	
	Организация рабочего места повара по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий. Техническое оснащение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Безопасные условия эксплуатации технологического теплового оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления блюд из макаронных изделий		2
	Практические занятия: организация рабочего места и санитарное обслуживание оборудования при приготовлении блюд из макаронных изделий.	1	
Тема 3.3. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	Содержание		
	1. Варка макаронных изделий. Способы варки. Расчет количества воды и сырья.	1	2
	2. Простые и основные блюда и гарниры из макаронных изделий		2
	Практические занятия: приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	2	
	Содержание		
Тема 3.4. Оценка качества готовых блюд и гарниров из макаронных изделий,	1 Требования к качеству готовых блюд и гарниров из макаронных изделий. Правила проведения бракеража готовых блюд из макаронных изделий. макаронных изделий	1	2,3

их реализация.		Выбор режимов и условий хранения готовых блюд и гарниров из макаронных изделий в зависимости от способа реализации		
		Практические занятия: проведение бракеража готовых блюд и гарниров из макаронных изделий. Подобрать посуду для отпуска, выбрать условия и режим хранения	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. . Примерная тематика заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических занятий, отчетов и подготовка к их защите. Сообщение «Краткий экскурс в историю макаронных изделий» Итальянские и испанские блюда из макаронных изделий	5	
		Учебная практика Виды работ: Варка макаронных изделий различными способами. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий	12	
Раздел ПМ 4. Технологический процесс приготовления и оформления простых блюд и гарниров из яиц и творога		Иметь практический опыт: приготовление блюд и гарниров из яиц и творога; уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц и творога; знать: температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из яиц и творога; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи основных блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	24	
МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			12	
Тема 4.1. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления простых	Содержание.			
	1	Санитарно-гигиенические требования к организации процесса	1	2

блюды и гарниры из яиц и творога.	приготовления блюд и гарниров из яиц и творога. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и реализации готовых блюд и гарниров из яиц и творога.			
	Практические работы: не предусмотрены		-	
Тема 4.2. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении простых блюд и гарниров из яиц и творога.	Содержание		1	
	1	Организация рабочего места повара по приготовлению блюд и гарниров из творога. Техническое оснащение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из яиц и творога. Безопасные условия эксплуатации технологического теплового оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления блюд и гарниров из яиц и творога		2
	Практические занятия: организация рабочего места повара при приготовлении горячих и холодных блюд их творога		1	
Тема 4.3. Приготовление блюд и гарниров из яиц и творога	Содержание		1	2.4
	1	Приготовление холодных блюд из творога		
	2	Варка яиц		
	3	Горячие блюда из яиц и творога		
Лабораторные работы: Приготовление блюд из творога. Приготовление блюд и гарниров из яиц.		2		
Тема 4.4. Оценка качества готовых блюд и гарниров из яиц и творога, их реализация	Содержание		1	2
		Требования к качеству готовых блюд и гарниров из яиц и творога. Правила проведения бракеража готовых блюд из яиц и творога. Организация рабочего места по отпуску блюд и гарниров из яиц и творога. Выбор режимов и условий хранения готовых блюд и гарниров из яиц и творога в зависимости от способа реализации		
Практические занятия: проведение бракеража готовых блюд и гарниров из яиц и творога. Подобрать посуду для отпуска, выбрать условия и режим хранения		1		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4. . Примерная тематика заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических занятий, отчетов и подготовка к их защите. Сравнительная характеристика химического состава белковой и желтковой частей яиц. Составить технологическую схему производства творога.			4	
Учебная практика Виды работ: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из яиц .			12	

Приготовление оформление и отпуск блюд из творога.			
Раздел ПМ 5. Технологический процесс приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем	<p>Иметь практический опыт: приготовление блюд и гарниров из теста;</p> <p>уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров из теста; готовить и оформлять блюда и гарниры из теста;</p> <p>знать: температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи основных блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	48	
МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		18	
Тема 5.1. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем.	Содержание		
	1 Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления блюд из теста с фаршем. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и реализации готовых блюд из теста с фаршем.	1	2
	Практические работы: не предусмотрены		
Тема 5.2. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении простых блюд из теста с фаршем.	Содержание		
	1 Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из теста с фаршем. Техническое оснащение технологического процесса приготовления блюд из теста с фаршем. Безопасные условия эксплуатации технологического механического и теплового оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления блюд из теста с фаршем.	1	2
	Практическая работа: организация рабочего места повара при приготовлении мучных блюд из теста с фаршем.	1	
Тема 5.3. Приготовление мучных блюд из теста с фаршем	Содержание		
	1 Приготовление фаршей. Фарши овощные, рыбные, мясные.	1	2,4
	2 Приготовление дрожжевого теста и блюд из него. Жаренные и печенные изделия из дрожжевого теста.	1	2,4

	3	Приготовление теста для пельменей и вареников и изделий из него. Приготовление полуфабриката вареники и пельмени. Приготовление блюд вареники и пельмени	1	2,4
	4	Приготовление теста для блинов и изделий из него. Приготовление блинов с различными фаршами.	1	2,4
	Практические занятия: Приготовление дрожжевого теста. Приготовление теста для блинчиков и их выпечка. Приготовление теста для вареников и пельменей и полуфабрикатов пельмени и вареники.		5	
Тема 4.4. Оценка качества готовых мучных блюд из теста с фаршем, их реализация	Содержание			2
	1	Требования к качеству готовых блюд из теста с начинкой. Правила проведения бракеража готовых блюд из теста с фаршем. Организация рабочего места по отпуску блюд из теста с фаршем. Выбор режимов и условий хранения готовых блюд из теста с фаршем в зависимости от способа реализации	1	
	Практическое задание: проведение бракеража готовых блюд из теста с фаршем. Подобрать посуду для отпуска, выбрать условия и режим хранения		1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Подготовить сообщение: «История одного блюда».. Подготовить презентацию «Ох уж эти пироги» или «Масленница пришла». Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических занятий, отчетов и подготовка к их защите.			4	
Учебная практика Виды работ Приготовление дрожжевого теста опарным и безопасным способами и различных блюд из него. Приготовление теста для вареников и пельменей. Полуфабрикат вареники и пельмени. Приготовление и отпуск блюда вареники и пельмени. Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов. Приготовление и отпуск блинов с различными фаршами.			24	
Производственная практика Виды работ Приготовление каш, блюд из каш, их оформление и отпуск. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из риса, бобовых и кукурузы. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий, их оформление и отпуск. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога. Приготовление, оформление и отпуск блюд с дрожжевого опарного и безопасного теста с фаршем. Приготовление, оформление и отпуск пельменей, вареников и блинов с различными фаршами.			36	
Всего			194	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: Кулинарии, Оборудования предприятий общественного питания, Товароведения продовольственного сырья, Организации предприятий общественного питания; лабораторий кулинарии.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета персональными компьютерами:

Технические средства обучения: ПК каждому обучающемуся на подгруппу

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, протирачная машина, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, овоскоп, гастроемкости, проектор, экран, ПК, документ-камера, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, протирачная машина, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, овоскоп, гастроемкости, проектор, экран, ПК, документ-камера, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных, изделий национальных

кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для приятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
6. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988
7. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

1. Кулинария Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, Академия, Москва, 2007
2. Технология приготовления пищи Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова, Деловая культура, Москва, 2007
3. Профессиональный стандарт по индустрии питания

Дополнительные источники:

1. Учебные пособия для ПМ 02, Технологический колледж №14, 2010
2. Мультимедийные пособия РНМЦ
3. Журнал «Питание и общество»
4. Журнал «Современный ресторан»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности».

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах кулинарии, оборудования предприятий питания, организации обслуживания и в лабораториях по информационным технологиям. Учебная практика проводится в мастерской поваров рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышения качества обучения. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой и, так и индивидуально.

Необходимо организовать самостоятельную работу обучающихся в

лаборатории по информационным технологиям с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения и контроля знаний и при выполнении письменной экзаменационной работы.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Преподаватели, обеспечивающие преподавание по МДК ОП.01., ОП.02., ОП.03. должны иметь профессиональное образование, обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

Преподаватели ПК 1.1. должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера: среднее специально образование, разряд не ниже 4-5.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	<ul style="list-style-type: none"> - Точность выбора температурного режима и условий хранения зерновых продуктов, жиров, муки, яиц, молока; - точность определения годности зерновых продуктов, муки, жиров, яиц, молока; 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для обработки муки и творога; - правильность организации рабочего места по обработке зерновых продуктов, муки, яиц; 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность выполнения действий по подготовке яиц; - Точность проведения оценки качества обработанных зерновых продуктов, жиров, муки, яиц, молока; - Правильность выполнения действий по хранению обработанных зерновых продуктов, жиров, муки, яиц, молока; 	<p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p>
ПК 2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд круп и риса, бобовых и кукурузы; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы 	<p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров круп и риса, бобовых и кукурузы; - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы; - правильность соблюдения правил по 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p>

	<p>безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы;</p> <p>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы</p>	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p>
	<p>- Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы;</p> <p>- Правильность выполнения действий по приготовлению блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы, с соблюдением временного регламента;</p> <p>- Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы;</p> <p>- Точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы;</p> <p>- Точность проведения бракеража готовых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы;</p> <p>- Соответствие и правильность выбора посуды для отпуску блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы;</p>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ (по разным группам овощей)</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<p>- Точность выбора режимов хранения готовых блюд из круп и риса; бобовых и макаронных изделий, в зависимости от вида реализации;</p> <p>- Правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы;</p> <p>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы до момента реализации</p>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p>
ПКЗ. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий	<p>Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд макаронных изделий;</p> <p>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из</p>	<p>Компьютерное тестирование</p>

	макаронных изделий;	
	<p>точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из круп и макаронных изделий; - Правильность выполнения действий по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий с соблюдением временного регламента; - Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд и гарниров из макаронных изделий; - Точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров макаронных изделий; - Точность проведения бракеража готовых блюд и гарниров из макаронных изделий; - Соответствие и правильность выбора посуды для отпуску блюд и гарниров из макаронных изделий; 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ (по разным группам овощей)</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Точность выбора режимов хранения готовых блюд из макаронных изделий, в зависимости от вида реализации; - Правильность выполнения действий по, охлаждению, замораживанию готовых блюд и гарниров из макаронных 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на</p>

	<p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд и гарниров из макаронных изделий до момента реализации 	<p>практическом экзамене Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p>
<p>ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога</p>	<p>Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд яиц и творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из яиц и творога; 	<p>Компьютерное тестирование</p>
	<p>точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров из яиц и творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из яиц и творога; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из яиц и творога; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из яиц и творога 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из яиц и творога; - Правильность выполнения действий по приготовлению блюд и гарниров из яиц и творога с соблюдением временного регламента; - Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд и гарниров из яиц и творога; - Точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров яиц и творога; - Точность проведения бракеража готовых блюд и гарниров из яиц и творога; - Соответствие и правильность выбора посуды для отпуску блюд и гарниров из яиц и творога 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ (по разным группам овощей)</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по</p>

		дневнику по практике Компьютерное тестирование
	<ul style="list-style-type: none"> - Точность выбора режимов хранения готовых блюд из яиц и творога, в зависимости от вида реализации; - Правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд и гарниров из яиц и творога; - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд и гарниров из яиц и творога до момента реализации 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p>
ПК 5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	<p>Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению мучных блюд из теста и фаршем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора условий и сроков хранения готовых мучных блюд из теста и фаршем; 	Компьютерное тестирование
	<p>точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления мучных блюд из теста с фаршем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места по приготовлению мучных блюд из теста с фаршем; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мучных блюд из теста с фаршем; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления мучных блюд из теста с фаршем; 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении мучных блюд из теста с фаршем; - Правильность выполнения действий по приготовлению мучных блюд из теста с фаршем с соблюдением временного регламента; - Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску мучных блюд из теста с фаршем; 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ (по разным группам овощей)</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Точность расчета количества сырья для приготовления мучных блюд из теста с фаршем; - Точность проведения бракеража готовых блюд и гарниров из яиц и творога; - Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска мучных блюд из теста с фаршем 	<p>лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Точность выбора режимов хранения готовых мучных блюд из теста с фаршем, в зависимости от вида реализации; - Правильность выполнения действий по, охлаждению, замораживанию готовых мучных блюд из теста с фаршем - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых мучных блюд из теста с фаршем до момента реализации 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p>
<i>Итоговая аттестация по модулю</i>	<p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, обработке зерновых продуктов, жиров, муки, яиц, молока, сахара;</p> <p>Точность выполнения действий по оценке качества сырья, обработке зерновых продуктов, жиров, муки, яиц, молока, сахара;</p>	<p>Презентация портфолио деятельности (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений и демонстрация в виде фотоматериалов продуктов деятельности, экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка))</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - результативное участие в конкурсах профессионального мастерства 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.</p>

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную последовательность действий во время лабораторных работ и практических занятий, заданий во время учебной и производственной практики; - лично оценивает эффективность и качество выполнения работ; - обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач 	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику) Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определяет дефекты сырья, готовой продукции; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки овощей и грибов); - выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из овощей и грибов); - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме; - оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству; - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оперативно осуществляет поиск необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - адекватно оценивает полезность информации в профессиональной деятельности 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентации, Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с помощью Интернет</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>

		практике, Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения этики поведения 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления блюд и изделий и их отпуска посетителю; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике; - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик